

---

## Voorgerechten

---

<b>Vitello tonato</b>	€9,75
Gebraden kalfsvlees / tonijnmayonaise / rode ui / zongedroogde tomaat / rucola	
<b>Klassieke carpaccio</b>	€11,50
Parmezaan / kappertjes / truffelmayonaise / kruidensla / pittenmelange	
<b>Soep van de dag</b>	€6,25
Wisselende soep	
<b>Rauw gemarineerde zeebaars</b>	€10,50
Frisse tomaatjes / grapefruit / citroen-munt dressing / crostini	
<b>Rode bietensalade (V)</b>	€9,25
Fetta / gebrande noten / groene appel / balsamico	
<b>Franse uiensoep</b>	€7,25
Croutons/ gesmolten kaas	

---

## Hoofdgerechten

---

<b>Zuid-Amerikaanse ossenhaas</b>	€25,-
Pastinaak/ gepofte ui/ jus van truffel/ shiitake/ peterselie	
<b>Catch of the day</b>	€19,50
Wisselend visgerecht	
<b>Saté van varkenshaas of kippendij</b>	€18,50
Curry rijst / cassave / atjar / boontjes / krokante uitjes / satésaus	
<b>Herfst risotto (V)</b>	€17,50
Pompoen/ Parmezaanse kaas/ gebakken paddenstoelen	
<b>Ierse kogelbiefstuk</b>	€19,50
Verse dag groente / gepofte kriel / pepersaus of kruidenboter	
<b>Gepofte zoete aardappel (V)</b>	€17,50
Gesmolten kaas / tomaten salade / frisse Griekse yoghurt met kruiden	

17:00 **DINER** 21:00



---

## Nagerechten

---

<b>Dame blanche</b>	€7,75
Vanille-ijs / gesmolten chocolade / slagroom	
<b>Chocolade dessert</b>	€8,25
Mousse/ ganache/ truffel/ roomijs	
<b>Parade van dessert</b>	€8,50
<b>Kaasplankje</b>	€11,50
4 soorten kaas uit binnen- en buitenland / appelstroop / vruchtenbrood	

---

## Dessertwijnen

---

<b>Dow's Port Ruby / White</b>	€3,50
<b>Dow's Port Tawny 10 YO</b>	€5,25
<b>Muscat de Beaumes de Venise Le Chant de Groille</b>	€4,75
Frankrijk / tonen van perzik, kweepeer & exotisch fruit	
<b>Muenzenrieder, Zweigelt Spätlese</b>	€4,75
Oostenrijk / rijp zwart fruit & stroperig	

---

## Koffie specialiteiten

---

<b>Irish coffee</b>	€6,65	<b>French coffee</b>	€6,65
Irish Whisky		Cointreau	
<b>Spanish coffee</b>	€6,65	<b>Brazilian coffee</b>	€6,65
Tia Maria of Liqueur 43		Kahlúa	
<b>Italian coffee</b>	€6,65	<b>Kiss of fire</b>	€6,65
Disaronno Amaretto		Cointreau & Tia Maria	

# DESSERTS

